

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

NOTE: Количество человек: 70 военнослужащих США

NOTE: “Илийский” Миротворческий Учебный Центр: 50км к северу от Алматы

Объект: Степные орлы **Дата:** 14-27 июня 2015

Место расположения: “Илийский” Миротворческий Учебный Центр

Часть 1

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЕМ: в соответствии с требованиями Департамента по Военному Сотрудничеству в Астане, питание должно предоставляться три раза в день для 70 военнослужащих США находящихся в Илийском Миротворческом Учебном Центре в период с 14.06.2015 по 27.06.2015 (*точное время начала мероприятий будет уточняться*).

Задача Подрядчика:

Подрядчик обязуется:

1. Предоставлять 3 разовое питание (Завтрак, Обед, Ужин) для 70 человек.
2. Организовать кухню в Илийском или временно установить кухонное оборудование.
3. Установить 2 холодильника в столовой, обеспечить постоянное наличие негазированной воды, кока колы, сока. Предоставлять 5 литра негазированной питьевой воды в день на 1 человека (Bonaqua 0.5 или Tassay 0.5). Следует принять во внимание то, что в июне из-за жары потребление воды увеличится, поэтому необходим постоянный запас негазированной воды.
4. Обеспечить соблюдение Санитарных Стандартов IAW требований Правительства США и Армии США такие как:
 - Сотрудники, которые выглядят нездоровыми, имеющие ссадины и т.п. должны быть отстранены от работы с едой. Согласно такому типу программ с сотрудниками будет проведен инструктаж о том, чтобы они своевременно уведомляли своих кураторов о подобном состоянии здоровья.
 - Тренинг по продовольственной и санитарной безопасности будет эффективным при проведении для работников кухни-столовой и кураторов, тренинга по должной обработке и транспортировке продуктов, источников продукции, неудовлетворительного приготовления, неправильной температуры хранения, взаимного загрязнения, личной гигиены и принципов безопасности питания. Тренинг может проводиться, как в формате класса, группы, индивидуально или в процессе выполнения работ, также будет предоставлена документация.
 - Сотрудники, задействованные в приготовлении еды и зоны подготовки, должны будут снять небезопасные украшения и прочие предметы (ручки, термометры, блокноты и т.п.) которые могут упасть в еду, оборудование или емкости. Украшения на руках, которые не могут быть должным образом санитарно обработаны, также должны сниматься. В случае, когда такое украшение не может быть снято, то оно должно быть покрыто материалом соответствующим санитарным нормам, которое обеспечит защиту продуктов, поверхностей, на которых обрабатываются продукты или материалов по упаковке продуктов, от загрязнения посредством этого предмета.
 - Сотрудники должны тщательно мыть руки перед началом работы, каждый раз после того как возвращаются рабочем месте, после того как покинули его, а также в любое другое время, когда

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

руки могут быть загрязнены. Только чистые, водонепроницаемые, неповрежденные санитарные перчатки должны быть использованы при обработке продуктов и должны заменяться при необходимости (в случае разрыва, если излишне испачканы).

- Получение, обработка и хранение продуктов должно производиться в соответствии с условиями необходимыми для минимизирования роста микробов или загрязнения. Закрытые контейнеры, чистая поверхность, одежда, перчатки и чистая посуда все должно быть учтено при соблюдении правил гигиены. Жидкие или сухие ингредиенты, полученные на хранение должны быть защищены от загрязнения. Оборудование, контейнеры, и посуда, используемая для перевозки, хранения, содержания сырых ингредиентов должна содержаться с соблюдением норм санитарной безопасности.
- Вода для проведения работы должна поставляться в достаточном количестве и из безопасного источника. Любая вода, которая контактирует с продуктами или с поверхностью, на которой обрабатываются продукты, должна соответствовать нормам санитарной безопасности. На питьевую воду должна предоставляться документация. Лед, используемый в контакте с продуктами или напитками, должен быть сделан из безопасной воды. Лед, используемый чтобы охладить контейнеры с едой снаружи не должен повторно использоваться как ингредиент в других случаях, например в напитках; смешиваться с другими ингредиентами рецепта, использоваться в салат баре, если есть контакт с едой; или другом подобном случае.
- Подготовка продуктов, обработка, приготовление и транспортировка в пределах зон обработки и кухни, сбор, а также другие операции должны выполняться таким образом, чтобы продукция была защищена от загрязнения. Возможно задействование любых средств, для достижения этого уровня.
- Продукты питания, которые имеют статус исключительных (непастеризованные молочные продукты, соки и т.п.) запрещены к использованию в меню.
- Эффективные меры должны быть приняты с целью обезопасить готовую еду от загрязнения сырыми продуктами, другими ингредиентами, обрезками или насекомыми вредителями. Все остатки (которых следует избегать) должны иметь лейбл со временем и датой производства. Процедуры по охлаждению и повторному подогреву (по запросу) должны применяться с учетом безопасности питания и обслуживания. Вскрытые продукты должны оставаться в прикрытом состоянии за исключением случаев их незамедлительного использования. Такие продукты должны храниться вдали от стен и не на полу.
- Продукты, которые подвержены быстрому росту нежелательных микроорганизмов, в особенности те, что имеют значение для здравоохранения, должны храниться таким образом, чтобы обеспечить их надлежащее качество. Такое хранение должно быть достигнуто эффективными средствами, включая заморозку продуктов при температуре 5°C или ниже; сохранение замороженных продуктов в замороженном состоянии; и сохранение горячей еды при температуре 57°C и выше.
- Поверхности контактные с продуктами это те поверхности, которые имеют контакт с продуктами питания, а также поверхности, находящиеся вблизи продуктов питания и те которые могут оказаться вблизи продуктов питания в процессе работы. Поверхности контактные с продуктами питания включают в себя посуду и контактные поверхности оборудования. Санитарная обработка и очистка должна производиться должным образом, чтобы обеспечить защиту продуктов от загрязнения, а также защиту контактной поверхности от загрязнения и

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

упаковочных материалов и с тем, чтобы избежать распространения загрязнения других зон. Все контактные поверхности, включая оборудование и посуду должны очищаться с частотой необходимой для сохранения продуктов от загрязнения.

5. Провести тщательную уборку и дезинфекцию в столовой и кухне 12 -13 июня.
6. Ежедневно убирать столовую после ужина.
7. Использовать одноразовые пластиковые тарелки, салфетки, столовые приборы.
8. Предоставить разнообразное меню. В меню должен входить как минимум один вегетарианский комплекс при каждом приеме пищи; два варианта закусок, мясо, овощи и злаки. В дополнение, разные меню должны быть представлены таким образом чтобы одни и те же варианты закусок не предлагались на следующий день, минимум пять различных вариантов меню должно предоставляться в течение недели.
9. Подрядчик должен позволить представителям со стороны США провести проверку кухонной зоны и зоны работы персонала столовой в любое время.
10. Персонал столовой должен быть в специальной чистой униформе. Униформа должна включать в себя рубашки с длинными рукавами и брюки, обувь с закрытым носом, головной убор и перчатки при обслуживании. Каждый сотрудник должен носить опознаваемую униформу.
11. Предоставить средства гигиены для рук при входе в столовую.
12. Предоставить бумажные полотенца в столовой.